

食育計画

目標	園全体の取り組み	保育士	調理員	管理栄養士
○楽しく食事をしながら、食事のマナーを身に付ける。 - 新しい環境の中で友達や保育士と一緒に楽しく食べる。 - マナーを守って食事をする。 - 食事を通して感謝の気持ちをもつ。 - スプーン・フォーク、箸の正しい使い方を再確認する。 - 一日を振り返り毎日の食事に感謝する。	- 食育担当者が集まり、食育の計画・実施 - 子どもの食事の環境・整備 - 保護者配布用資料の作成（食育だより） - 手洗い・うがい・箸の持ち方の表示等の活用	- 子どもの机と椅子の高さの調整をする。必要に応じて、足置きを用意する - 月末に食育だよりの発行・保護者に食生活の啓発をする - 毎日の食事指導（声掛け等）の実施、表示等作成（手洗いうがい、箸）	「保育所給食・安全」についての職員間研修 - 子どもの摂取状況の確認（給食時に見に行く）	- 給食検討会の開催 - 共通献立の作成 - 食育だよりの発行（月のテーマの説明・行事食の説明） - 関係機関との連携（保健所等）
○自分の体に必要な食品の種類や働きを知る。 - 歯に興味を持ちよく噛んで食べる。 - 自分の体に必要な食品の種類や働きについて知る。 - バランスよく食べることの大切さを知る。 - 健康な生活リズムを身に付ける。	- 虫歯予防の普及・啓発 - 食の循環の取り組み - 離乳食・アレルギー食の提供	- 歯磨き集会の計画及び実施（発信：子ども・保護者） - 食の循環に関する教材の活用 - 離乳食アレルギー等研修会への参加 - スムーズな離乳食移行を図る - 保護者に子どもの健康について啓発する	離乳食体験の実施	- アンケートの実施（朝食状況・食に対する課題調査） - 園での食育及び食の循環に関する取り組みの実施 - 離乳食体験の実施
○栽培や収穫を通して、食への感覚を豊かにする。 - 野菜の栽培を通して、収穫することや食べることを楽しむ。 - 五感を使ってさまざまな食材を味わう。 - 日本の伝統文化を知る。	- 元気チェックの活用 - 食育活動の実施 - 行事食などの食文化の普及	- 野菜の栽培・収穫・調理体験の計画及び実施（発信：子ども・保護者） - 食文化に触れる経験をする	- 研修会の参加 - 調理体験の実施	- 研修会の参加（キャリアアップ・栄養士会等） - 食育の実施